



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

# Ohutu toidu pakkumine

(agroturism ja toiduohutus)

Külli Joakit  
Toiduosakond  
Põllumajandus- ja Toiduamet (PTA)  
2023





## Teemad

- Toidukäitleja vastutus ja kohustused
- Ohtlik toit, vihjed, toidutekkelise nakkushaiguse puhang
- Töötajate vastutus ja kohustused
- Avalikul üritusel müümine, tegevusest teavitamine, erandid
- Toitlustamine/ eraelamus toiduvalmistamine
- Toidualase teabe edastamine



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET



## Toiduohutus

**Tarbijani peab jõudma ainult nõuetekohane,  
kvaliteetne ja **ohutu** toit**

**AVALIK HUVI- inimeste tervise kaitse**




<https://pta.agri.ee/>

 PÖLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET 

Otsing

Põllumehele ja maaomanikule ▾ Ettevõtjale, tootjale ja turustajale ▾ Tarbijale ja eraisikule ▾ Järelevalve korraldus ja tulemused ▾ Ametist, uudised ja kontaktid ▾ Taimetervise päev



→ Põllumajandus- ja Toiduameti Põhja regioon on kolunud

**Põllumajandus- ja Toiduamet: ka renditootajal peab olema toiduga tegelevas...**

Kõigil, kes valmistavad toitu või pakuvad seda müügiks, sh teenindajad või koristustöötajad, peab olema kehtiv tervisetõend. Selleks tuleb enne tööle asumist pöörduda perearsti/töötervishoiuarsti poole, kes väljastab tervisetõendi. Tervisetõendit ei tohi olla ka vaid üheks päevaks tööle tulnud nn...

LOE EDASI

→ Valminud on zoonooside seire 2022. aasta aruanne

Oktoober 2023 ← →

E	T	K	N	R	L	P
25	26	27	28	29	30	1
2	3	4	5	6	7	8

✳️ Kodus toidu valmistamine müügiks  
Kui valmistate kodus regulaarselt müügiks toitu, siis tuleb sellest Põllumajandus- ja Toiduameti teavitada. Rohkem infot leiate siit.

✳️ Avalikud üritused

Kiirelt kätte

**Kõik uudised**  
Sigade Aafrika katk (SAK)  
Toidulisandite "must nimekiri"  
Lemmikloomaga reisimine  
Marutaudi vastu vaktsineerimine



## Seadusandlus

- **Toiduseadus**
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus nr 178/2002, millega sätestatakse toidualaste õigusnormide üldised põhimõtted ja nõuded
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus nr 852/2004 **toiduainete hügieeni kohta, selle üldosa ning II lisa ptk III-XII (Loomse toidu puhul ka määruse nr 853/2004 erireeglid)**
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse nr 1169/201, milles käsitletakse **toidualase teabe esitamist tarbijatele**
- Sotsiaalministri 24.09.2019 määrus nr 61 „Joogivee kvaliteedi-ja kontrollinõuded ning analüüsimeetodid“
- Põllumajandusministri määrus nr 24 **Müügipakendisse pakendamata toidu toidualase teabe esitamise nõuded**
- Komisjoni määrus nr 2073/2005 toiduainete mikrobioloogiliste kriteeriumide kohta





## Toidukäitleja

- Isik, kes tegeleb toidu käitlemisega - füüsiline isik, füüsilisest isikust ettevõtja või äriühing (OÜ, AS vm)



## Toidukäitlejate register

- Teavitatud ja tegevusloaga käitlejate otsing:  
<https://jvis.agri.ee/jvis/avalik.html#/toitKaitlemisettevotedparing>



### Teavitatud ja tegevusloaga toidu/ toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalide ja esemete käitlejate otsing / Search of registered and approved food/food contact materials business operators

Käitlemisvaldkondade tähendused on leitavad avades abiinfo "i"  
Description of activities will be found when clicking info icon "i"

Käitleja nimi või ärinimi Name of food business:	<input type="text"/>	Tegevuskoha nimi Name or establishment:	<input type="text"/>	Tegevuskoha maakond County:	- Vali -	<input type="button" value="Otsi"/>
Käitleja registri- või isikukood Register or id code:	<input type="text"/>	Tunnusnumber Approval No:	<input type="text"/>	Tegevuskoha aadress Address of establishment:	<input type="text"/>	
Põhikäitlemisvaldkond Main field of handling:	- Vali -	Veovahendi number Vehicle register no:	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Kuva vaid tegevusloaga ettevõtted Show only approved establishments		
Käitlemisvaldkond Field of handling:	- Vali -					



## Toidukäitleja vastutus ja kohustused

- **Turule viidav toit peab olema ohutu.**

*EÜ nr 178/2002 Art 14*

- **Käitleja vastutab** käideldava toidu ning käitlemise nõuetekohasuse eest ja on kohustatud **kasutama kõiki võimalusi selle tagamiseks.**
- Käitleja järgib toidu pakendil või saatedokumendil märgitud säilitamisnõudeid, mille määrab toidu tootja, töötaja või pakendaja.
- Käitleja ei tohi vastu võtta, käitlemisel kasutada ega väljastada nõuetele mittevastavat toitu.

*Toiduseadus § 22*





## Toidukäitleja enesekontroll

- Käitleja on kohustatud kontrollima toidu ja selle käitlemise nõuetekohasust (edaspidi *enesekontroll*) ning rakendama abinõud selle tagamiseks. **Rakendatavaid abinõusid kirjeldatakse enesekontrolliplaanis.** Enesekontroll koos kirjalikult vormistatud enesekontrolliplaaniga moodustab **enesekontrollisüsteemi.**



## Enesekontrolliplaan

### **Enesekontrolliplaanis on kirjas järgmine info:**

- toidu käitlemisega seonduvad tegevused;
- toidu käitlemisega kaasnevad ohud;
- meetmed ohtude hindamiseks;
- tegevused ohtude ennetamiseks;
- tegevused ohtude kõrvaldamiseks või viimiseks vastuvõetavale tasemele;
- tegevused juhuks, kui tuvastatakse ohtlik või mittenõuetekohane toit.



## Hea tava suunised

- Hea tava suunised on ühine lähenemisviis paindlikkusele. Olemas on ELi, riiklikud ja piirkondlikud suunised. Toidukäitleja võib otsustada kohaldada mis tahes tema territooriumil kohaldatavaid suuniseid

[Register of National Guides to Good Hygiene Practice \(europa.eu\)](http://europa.eu).

- Näiteks väikejaemüüjad järgivad juhendeid, mille kohaselt põhineb toiduohutuse juhtimise süsteem ainult eeltingimuste programmidel.



## Ettevõtted ja eraisikud saavad PTA-le esitada vihjeid

- <https://pta.agri.ee/ametist-uudised-ja-kontaktid/registrid-dokumendid-vihjed/vihjete-esitaminevõimalused>

Toitu, taimi, loomi ja loomakaitset puudutavaid vihjeid saate ametile esitada e-posti teel [vihje@pta.agri.ee](mailto:vihje@pta.agri.ee).

Toit, sh toiduga kokkupuutuvad materjalid ja esemed, alkohol

- ✓ Millal ostsid või sõid.
- ✓ Millisest müügikohast ostsid või sõid (ettevõtte nimi, aadress).
- ✓ Toote või roa nimetus.
- ✓ Toote seisundi kirjeldus (võimalusel lisage pilt), näiteks võõrkeha toidus (kirjeldage võimalikult täpselt, milline materjal ja kui suur), mitteomane lõhn, värvus või maitse.
- ✓ Andmed toote pakendilt (võimalusel lisage pilt), näiteks tootja/turustaja/maaletooja nimi ja kontaktandmed; "kõlblik kuni"/"parim enne" kuupäev; kogus, kangus; partiinumber (partii tähistusele eelneb täht „L“; partii numbriks võib olla ka üksnes „kõlblik kuni“ või „parim enne“ kuupäev); võimalusel ID-märk (piima-, liha-, kalatoodetel on näiteks pakendil ovaalne märk, mille sees on tähe- ja numbrikombinatsioonid).
- ✓ Võimaliku tervisehäire ilmnemise aeg ja kirjeldus.



## Ohtliku toidu tagasikutsumine ja/või käitlemisest kõrvaldamine

- Enesekontrolliplaanis tuleb kirjeldada protseduure, mis võimaldaksid täielikult ja kiiresti turult tagasi kutsuda/võtta mis tahes potentsiaalselt ohtliku toidukauba.
- Toidu tagasikutsumine ja/või käitlemisest kõrvaldamine võib osutuda vajalikuks siis kui:
  - ettevõtte ise tuvastab ohtliku toidu;
  - kauba tarnijalt tuleb info;
  - järelevalveasutuselt tuleb info.

*EÜ nr 178/2002 Art 19*



## Kaebused (1)

Kui keegi esitab teie poolt valmistatud toidu tarbimise järgselt kaebuse või kahtluse võimaliku **toidutekkelise nakkushaiguskahtluse** kohta, tuleb teil ette näha teatud tegevusi olukorra analüüsimiseks, selgitamiseks ja lahendamiseks.





## Kaebused (2)

Tegevused kaebuste korral:

- registreerida kaebus;
- analüüsida, mis võis põhjustada kaebuse, teavitada olukorrast viivitamatult järelevalveasutust, peatada kahtlusega seotud toidu käitlemine ja turustamine;
- analüüsida, milliseid tegevusi tuleks rakendada või muuta, et vältida kaebuse kordumist;
- dokumenteerida need tegevused ja juurutada vajalikke muudatusi ettevõtte tegevuses.



## Toidutekkeliseks nakkushaiguse puhanguks ...

- ... nimetatakse **kahe või enama**, omavahel ühise toidutekkelise nakkusallika või ühislevikufaktoriga **seotud nakkushaigusjuhu esinemist lühikeses ajavahemikus**.
- **Toidutekkeliste nakkushaiguste puhangute liigid on:**  
**puhang toidukäitlemise ettevõttes/majapidamises** on rühmaviisiline toidutekkeline haigestumine ühes ettevõttes/majapidamises;  
**üldpuhang** – puhang haarab rohkem kui ühte majapidamist või toidukäitlemise ettevõtet.



## Tervisetõend (1)

<https://pta.agri.ee/ettevotjale-tootjale-ja-turustajale/toidu-tootmine/uldised-nouded#tervisetoendid>

- Tööleasumisele eelnevalt peab töötajal olema toidukäitleja tervisetõend.
- Edaspidise täiendava tervisekontrolli vajaduse otsustab **tööandja**. Tööandja võib pidada vajalikuks töötaja täiendavat tervisekontrolli kindlate juhtumite korral (sündmuspõhine lähenemine) kui ka üldise ennetusmeetmena.
- Kui laps või vabatahtlik ei ole töötaja, siis talle ei laiene tervisetõendi nõue. Vabatahtlike puhul peab ettevõtte ise korra ette nägema kuidas tagatakse ja vajadusel tõendatakse, et toiduga kokkupuutuva inimese tervis on korras ning ei ole ohtu käideldavale toidule. **Vastutus töötaja ja vabatahtliku tervisliku seisundi eest lasub käitlejal!**
- Renditöötajatel peab olema tervisetõend, renditöötajate kasutajad peavad nõudma seda, sest nemad vastutavad.



## Tervisetõend (2)

*Kui töötajatel peaks mingi haigus või viirus olema, siis kuidas aitab vältida selle viiruse levikut tervisetõend, mis on võetud ühel kindlal ajahetkel, kui inimesel ei olnud ühtegi tuvastatud haigustunnust?*

Toiduhügieeni määruse 852/2004 VIII peatükk punkt 2 sätestab järgmist:

- Ühtegi inimest, kes põeb sellist haigust või on sellise haiguse nakkuse kandja, mis võib levida toidu kaudu, näiteks infitseerunud haavad, nahahaigused, põletikud või kõhulahtisus, **ei tohi lubada mingis ulatuses toitu käsitseda või siseneda toidukäsitsemisalasse**, kui on tõenäoline, et nad saastavad toitu.
- Kõik nimetatud probleemidega toidukäitlemisettevõttes töötavad isikud, kes võivad tõenäoliselt sattuda toiduga kokkupuutesse, **peavad oma haigustest või sümptomitest toidukäitlejat kohe teavitama.**

Tõstke töötajate teadlikkust ja tehke oma töötajatega vastavad kokkulepped!



## Hügieenikoolitused – koolitused ja teadlikkus üldiselt (1)

- Käitleja peab koostama ettevõtte toiduga kokkupuutuvate töötajate **toiduhügieenikoolituse kava, milles nähakse ette koolituse eesmärgid, maht, sagedus ja kord.**
- Koolituskava alusel korraldab käitleja perioodiliselt töötajate tööülesannetele vastavat toiduhügieenikoolitust ja **hindab töötajate toiduhügieenialaseid teadmisi.**
- Koolituskava täitmist jälgib korrakaitseorgan, kellel on õigus teha ettepanekuid koolituskava muutmiseks ja täiendamiseks ning anda selgitusi selle koostamise kohta.

*Toiduseadus § 29*



## Hügieenikoolitused – koolitused ja teadlikkus üldiselt (2)

EÜ 852/2004 II lisa XII ptk punkt 1

Väljaõpe - toidukäitlejad peavad tagama:

1. et toidu käsitsejad on vastavalt nende töötegevusele toidu hügieeni küsimustes **juhendatud ja/või välja õpetatud**;
2. et juhiste rakendamise eest vastutavatel isikutel on vastav HACCP põhimõtete kohaldamise alane väljaõpe





## Hügieenikoolitused – koolitused ja teadlikkus üldiselt (3)

[355:2022/C 355/01 KOMISJONI TEATIS hea hügieenitava ja HACCP põhimõtetel põhinevaid menetlusi hõlmavate toiduohutuse juhtimise süsteemide rakendamise kohta, sh rakendamise hõlbustamise / paindlikumaks muutmise kohta teatavates toidukäitlemisettevõtetes](#)

- Toidukäitlejate töötajaid tuleks **vastavalt nende ülesannetele toidu hügieeni küsimustes juhendada ja/või koolitada.**
- Töötajad peaksid saama väljaõppe nende ülesannete seisukohalt vajalike HACCP põhimõtetel põhinevate menetluste kohta (näiteks **ettekandja vajab teataval tasemel hügieenialast väljaõpet, kuid kokk peab sama lisaväljaõppe hügieenilise toiduvalmistamise kohta**). Võimaliku täienduskoolituse ja selle sageduse kaalumisel tuleks lähtuda asutuse vajadustest ja olemasolevatest oskustest.



## Nõuded ohutu toidu müügiks avalikel üritustel

<https://pta.agri.ee>

- Täpsem info [kodulehel](#),  
avalehel
- Juhendid on eesti-,  
inglise- ja  
venekeelsetena!

← →

L	P
2	3
9	10
16	17
23	24
30	1

- ❖ Kodus toidu valmistamine müügiks  
Kui valmistate kodus regulaarselt müügiks toitu, siis tuleb sellest Põllumajandus- ja Toiduametit teavitada. Rohkem infot leiata [siit](#).
- ❖ **Avalikud üritused**  
Enne avalikule üritusele müüma minekut tuleb ametit teavitada. Rohkem infot [siit](#).
- ❖ Maasikad  
Meelespea kasvatajale, müüjale ja tarbijale [siit](#).
- ❖ Toiduohutuse viis võtit

Kiirelt kätte

- Kõik uudised
- Sigade Aafrika kat
- Lindude gripp
- Toidulisandite "m
- Lemmikloomaga r
- Marutaudi vastu v
- Alkoholiregister
- Toidu müük
- Taimede kahjustaj
- Mahepõllumajand
- Maaparandussüst
- Vihjete esitamine
- Lisateavet



## Tegevusest teavitamine

- Avalikul üritusel toidupakkumine on tegevus, millest tuleb Põllumajandus- ja Toiduametit teavitada
- Teavitus on soovitatav esitada läbi [Regionaal- ja Põllumajandusministeeriumi kliendiportaali](#)

REGIONAAL- JA PÕLLUMAJANDUSMINISTEERIUM

Sisene portaali

PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

- Järelevetvasu otsused
- Kontrolltoimingud
- Maaparandus
- Mahe toit ja sööt
- Mahepõllumajanduslik taime- ja loomakasvatus
- Seemned
- Sööt
- Taimekaitse
- Taimetervis
- Toit

# Kliendiportaal

Sinu ajavõit asjaajamises



## Kliendiportaalis teatise esitamine

Juhend portaali kasutamiseks PTA kodulehel:

[Kuidas esitada jaekaubanduse, e-kaubanduse, toitlustamise ja eraelamu majandustegevusteate, tegevusloa taotlust kliendiportaalis.pdf | 1.23 MB | pdf](#)

Sisaldab tabeleid, mis aitavad määratleda oma tegevuse laadile vastava käitlemisvaldkonna/ käitlemiskoha, näiteks:

*Tabel 5 Tegevus ajutises käitlemiskohas*

Nr	Tegevus	Valik kliendiportaalis			
		Käitlemisvaldkond	Käitlemiskoht	Alamkäitlemisvaldkond	Toidugrupp
11.1	Ajutine jaekaubandus (laat, avalik üritus)	Jaekaubandus	Ajutine käitlemiskoht (sh laat, avalik üritus jne)	Toidu jaekaubandus ajutises käitlemiskohas	eritemperatuuri mittevajav toit eritemperatuuri vajav toit
11.2	Ajutine toitlustamine (laat, avalik üritus)	Toitlustamine	Ajutine käitlemiskoht (sh laat, avalik üritus jne)	Toitlustamine ajutises käitlemiskohas	



## Käitlejad - ajutine ja/või teisaldatav jaekaubandus või toitlustamine

**Avalikul üritusel toidu müüjate ja valmistajate puhul on tegemist ajutise ja/või teisaldatava teavitatud ettevõttega**

- **Ajutine toitlustusettevõte/jaekaubandusettevõte** on teatud ajavahemikul, kuid mitte rohkem kui 3 kuud kestev (nt. hooajalised ettevõtted), ühel müügiialal toitlustamisega/jaemüügiga tegelev ettevõte (avalik üritus, laat, turg, mess, festival jm)
- **Teisaldatav toitlustusettevõte/jaekaubandusettevõte** on mistahes liigutatav (kokku pandav, lahti võetav, ühest kohast teise viidav) käitlemiskoht või seade (müügivagun, järelhaagis, telkkatus jm). Juhul, kui teisaldatavat ettevõtet kasutatakse toidu käitlemise eesmärgil püsivalt ühel müügiialal aastaringsest, loetakse selline ettevõte paikseks ning peab omama vastavat registreeringut



## Teavitamine

- Majandustegevusteate esitamise hetkeks peavad toidu käitlejal olema täidetud kõik nõuded, mis ettevõttele kohalduvad
- majandustegevusteate esitamise eest riigilõivu tasuma ei pea.

### **Peale teatise esitamist:**

- võib tegevusega alustada
- järelevalveametnik võib teostada tegevuskohas kontrolli, mille eest tuleb tasuda järelevalvetasu tunnihinna alusel.





## Teavitada ei ole vaja, kui:

- toimub **eraisiku** poolt **juhuslik ja ühekordne** toidu valmistamine, ladustamine ja pakkumine sellistel üritustel nagu kodukohvikute päeval, kiriku-, kooli- või külalaaatadel; määruse (EÜ) nr 852/2004 reguleerimisalasse ei kuulu.
- tegemist on heategevusliku üritusega eesmärgil ühte kogukonda kuuluvatel inimestel kokku saada ja jagada ühisürituse tegemise rõõmu, eesmärgiks pole tulu saamine.
- tegemist **pole nende eraisikutega või juriidiliste isikutega, kelle selline toidu valmistamine on tavapärane** (kohvik või eraelamus toidu valmistaja)



## Nõuded ja vastutus

- **Tegevus, mis ei kuulu teavitamisele** – nõuded tulevad määrusest 178/2002 – **toit peab olema ohutu ja toidu jälgitavus peab olema tagatud**
- Toidu valmistaja või pakkuja peab meeles pidama, et toidu valmistamisel ning pakkumisel tuleb alati järgida toiduohutuse põhimõtteid. Ükskõik, kas toitu valmistab eraisik heategevusliku ürituse jaoks või toidukäitleja äritegevuse raames, nad mõlemad **vastutavad ohutu toidu valmistamise ja pakkumise eest**



## Käitlejad - esmatootjad

Teavitada ei ole vaja, kui:

- taimsete esmatoodete tootja otseturustab
- esmatootja, kel on kuni 15 taru või mesilaspere, otseturustab mett
- esmatootja, kelle majapidamises on kuni 50 lindu, otseturustab mune
- kala esmatootja – kuni 100kg kala päevas

*PÕM määrus nr 72, Väikeses koguses esmatoodete turustamise hügieeninõuded*



## Ürituse eel

- Läbi mõelda valiku suurus ja enda võimalused
- Serveerimisnõud ja muud toiduga kokkupuutuvad materjalid
- Kätepesuvõimalused klientidele
- Toiduohutuse 5 võtit

*(Õppevideod)*



## Mida veel tähele panna

- Toidu valmistaja/pakkuja vastutab alati toidu eest
- Lapsed, loomad toidualas – kuidas tagada, et toit ei saastuks
- Tehke selgeks toidus sisalduvad allergeenid, et saaksite teavet klientidele edastada. Mõelge ka ristasaastumise võimaluste peale
- Valmistage ainult sellist toitu, mida ka ise sööksite



## Allergeenid toidus

Peate teadma toidu koostise ja võimaliku allergeenide sisaldumise kohta ning vastama ausalt, kui seda küsitakse.

Kui keegi küsib, kas toit sisaldab teatud toiduainet, kontrollige toidu kõiki koostisosi (ja seda, mida need omakorda sisaldavad), samuti seda, mida teie kasutate toidu tegemiseks, nt kastme paksendamiseks, garneeringuks või salatikastmeks.

Lugege alati märgistust ja muud teavet. Ärge kunagi oletage. Kui te pole kindel, kas toit sisaldab aineid, mille kohta küsiti, öelge seda tarbijale ja laske tal endal otsustada, kas ta soovib seda toitu tellida või mitte.



- Gluteeni sisaldavad teraviljad: nisu, rukis, oder, kaer ja neist valmistatud tooted
- Piim ja sellest valmistatud tooted (sh laktoos)
- Munad ja neist valmistatud tooted
- Kala ja sellest valmistatud tooted
- Koorikloomad ja neist valmistatud tooted
- Molluskid ja neist valmistatud tooted
- Maapähklid ja neist valmistatud tooted
- Pähklid ja neist valmistatud tooted
- Seesamiseemned ja neist valmistatud tooted
- Sojaoad ja neist valmistatud tooted
- Seller ja sellest valmistatud tooted
- Sinep ja sellest valmistatud tooted
- Lupiin ja sellest valmistatud tooted
- Vääveldioksiid ja sulfitid

<https://pta.agri.ee/ettevotjale-tootjale-ja-turustajale/toidu-tootmine/toidu-margistamine#allergeenid>



## Toitlustamine

Toitlustamine on toidu valmistamine ja turustamine otse tarbijale (sh toidu tasuta üleandmine). Toitlustamise alla kuuluvad näiteks toidu valmistamine, taaskuumutamine ja serveerimine (sh kaasamüük) kohvikus, restoranis, koolis jne.

Nr	Tegevuse kirjeldus	Valik kliendiportaal			
		Käitlemisvaldkond	Käitlemiskoht	Alamkäitlemisvaldkond	Toidugrupp
6.1	Toitlustamine restoranis, kohvikus, lastehoius, baaris, pubis	Toitlustamine	Söögikoht	Toitlustamine, välja arvatud toitlustamine või toitlustusteenuse osutamine koolieelses lasteasutuses, põhikoolis, gümnaasiumis, tervishoiu- ja hoolekandeadesutuses, kinnipidamisasutuses ning Kaitseväes	
6.8	Erapinnal (eramajas, korteris) toitlustamine	Toitlustamine	Erapind	Toitlustamine, välja arvatud toitlustamine või toitlustusteenuse osutamine koolieelses lasteasutuses, põhikoolis, gümnaasiumis, tervishoiu- ja hoolekandeadesutuses, kinnipidamisasutuses ning Kaitseväes	



# Toitlustamine

Põllumehele ja  
maaomanikule ▾

**Ettevõtjale, tootjale ja  
turustajale** ▲

Tarbijale ja  
eraisikule ▾

Järelevalve korraldus  
ja tulemused ▾

## TOIDU TOOTMINE

Tegevusload ja teavitamine  
Üldised nõuded  
Erinõuded toidugruppidele  
Mahetoit  
Tootmine, töötlemine, transport  
Toidu märgistamine  
Toidupakendid ja materjalid  
Toidukvaliteedikavad ja  
kvaliteedimärgid  
Toidu annetamine

## MAAPARANDUS JA -KASUTUS

## TAIMEKASVATUS

Sordid  
Seemned  
Väetised  
Taimekahjustajad  
Taimekaitse  
Taimed  
Kartul

## KUTSELINE KALAPÜÜK

Püügiload ja -võimalused  
Püügistatistika  
Kala osmaast ja ütleandmine

## LOOMAKASVATUS

Kaitse ja heaolu  
Loomade ravi ja veterinaaria  
Loomade vedu  
Sööda tootmine  
Taudid, tõrje ja ennetus  
Tõuaretus  
Loomsed kõrvalsaadused  
Vesiviljelus

## SISERIIKLIK KAUBANDUS

**Toit**  
Toidu turustamisstandardid





## Toitlustamine

⊕ AVA KÕIK

AJUTISED JA TEISALDATAVAD ETTEVÕTTED (FOODTRUCK, LÜHIAJALINE JAEKAUBANDUS/TOITLUSTAMINE) ▼

AVALIKUD ÜRITUSED (SH LAADAD) ▼

**TOITLUSTAMINE** ▼

HULGIMÜÜK JA VAHENDAMINE ▼

E-KAUBANDUS, KAUGMÜÜK ▼

JAEKAUBANDUSETTEVÕTTES LOOMSE TOIDU KÄITLEMISE HÜGIEENINÕUDED ▼

JAEKAUBANDUSETTEVÕTTES VÄIKESES TOOTMISMAHUS VALMISTATUD HAKKLIHA JA LIHAVALMISTISTE PROOVIVÕTU SAGEDUS ▼

ALKOHOLI MÜÜK ▼



## Käitlemiskoht eraelamu

Mis on eraelamu toidu käitlemise mõistes?

See on elukohana ja/või oma tarbeks kasutatav ehitis või ruum, mida kasutatakse lisaks regulaarselt ka toidu valmistamise kohana ja seal valmistatud toitu soovitakse turustada.

Nr	Tegevuse kirjeldus	Valik kliendiportaalis			
		Käitlemisvaldkond	Käitlemis-koht	Alamkäitlemisvaldkond	Toidugrupp
13.1	Erapinnal valmistatakse mittelooset/ liittoitu, nt saiakesi, erinevaid salateid. Alljärgnev valik annab võimaluse mittelooset/liitoidu turustamise otse tarbijale kui ka nii enda teise jaoks ja kaubandusettevõttesse (nt teisaldatav) kui ka teisele käitlejale (nt toitlustusettevõttesse, hulgimüügiettevõttesse).	Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas toidu valmistamine	Erapind (eramaja / korter)	Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas toidu valmistamine, kui loomset toitu ei tarnita enda jaoks ja kaubandusettevõttesse ega teisele käitlejale	(vastavalt toidugruppide valikult). Toidugrupp valikust tuleb märkida need toidugrupid, mida valmistatakse, mitte neid, mida kasutatakse lõpptootena valmistamiseks.
13.2	Erapinnal valmistatakse loomset toitu ja seda turustatakse otse tarbijale, nt suitsutatakse kala	Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas toidu valmistamine	Erapind (eramaja / korter)	Põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas toidu valmistamine, kui loomset toitu ei tarnita enda jaoks ja kaubandusettevõttesse ega teisele käitlejale	(vastavalt toidugruppide valikult). Toidugrupp valikust tuleb märkida need toidugrupid, mida valmistatakse, mitte neid, mida kasutatakse lõpptootena valmistamiseks.



## Kodus toidu valmistamine ja/või toitlustamine



K	N	R	L	P
27	28	29	30	1
4	5	6	7	8
11	12	13	14	15
18	19	20	21	22
25	26	27	28	29
1	2	3	4	5

SÜNDMUSED

### ✘ Kodus toidu valmistamine müügiks

Kui valmistate kodus regulaarselt müügiks toitu, siis tuleb sellest Põllumajandus- ja Toiduametit teavitada. Rohkem infot leiate [siit](#).

### ✘ Avalikud üritused

Enne avalikule üritusele müüma minekut tuleb ametit teavitada. Rohkem infot [siit](#).

### ✘ Maasikad

Meelespea kasvatajale, müüjale ja tarbijale [siit](#).

### ✘ Toiduohutuse viis võtit

Kodus süüa tehes jälgige lihtsaid toiduohutuse reegleid. Lugege neist [siit](#).

### Kiirelt kätte

#### Kõik uudised

Sigade Aafrika katk (SAK)

Lindude gripp

Toidulisandite "must nimekiri"

Lemmikloomaga reisimine

Marutaudi vastu vaksineerimine

Alkoholiregister

Toidu müük

Taimede kahjustajad ja kaitse

Mahepõllumajandus

Maaparandussüsteemid

Vihjete esitamine

Järelevalvetasud ja riigilõivud

Sertifikaadi taotlemine ja väljastamine

Toitlustamine



## Valdkondade erisus

- Kodus toidu valmistamine (põhiliselt elamiseks kasutatavas käitlemiskohas toidu valmistamine...) – kohapeal süüa ei saa
- Toitlustamine (käitlemiskoht erapind) – saab süüa kohapeal



## E-kaubandus

- Eraelamus toidu valmistajal on võimalik müüa oma tooteid ka läbi e-kaubanduse, sh sotsiaalmeedia.
- Eraelamus toidu valmistaja ei pea registreerima lisaks e-kaubanduse valdkonda järelevalve infosüsteemi, kui ta turustab ainult **oma valmistatud tooteid**.
- Käitleja peab täitma kõiki nõudeid, et tema poolt müüdav toode oleks ohutu ja et toodete müügil oleks veebilehtedel tarbijale esitatud kogu kohustuslik toidu toidualane teave.



## Toidu käitlemisvaldkondi on veel...

Turismiettevõtjal-toidukäitlejal, kes soovib rikastada oma pakkumist - lisada toidupakkumise tarbijatele, suurenda tootmise mahtu, mitmekesistada valikut või ka müüa endavalmistatud toitu edasi teisele ettevõttele jne, tuleb eelnevalt läbi mõelda, kuidas toiduohutuse nõudeid on võimalik täita.

Oluline on, et toitu oleks võimalik valmistada ohutult.

Alles seejärel, vastavalt oma tegevuse laadile, teeb ettevõtte ka toidukäitlejana valiku, millises käitlemisvaldkonnas ja käitlemiskohaga ettevõtte registreeritakse ning sellest sõltub, kas tegevuseks piisab teavitamisest või tuleb taotleda tegevusluba.



## Toidualane teave - toitu käsitlev teave tarbijale teadliku valiku tegemiseks

- müügipakendil (müügipakendi märgistus);
- müügipakendisse pakendamata toidu müügikohas, sh toitlustusettevõttes toidu pakkumisel;
- lisamaterjaliga (nt info- või reklaamlehel);
- muude vahenditega (nt teave toote/tootja kodulehel, teave e-poes või kataloogis, suuliselt antav teave toote esitlemisel jne).

Teabe edastamine (sh märgistamine) on reguleeritud mitmete määrustega.



## Nõuded <https://pta.agri.ee/>

The screenshot shows the website interface for Põllumajandus- ja Toiduamet. At the top, there is the logo and name of the agency, followed by a yellow and blue ribbon icon. Below this are three navigation buttons: "Põllumehele ja maaomanikule" (with a dropdown arrow), "Ettevõtjale, tootjale ja turustajale" (with an up arrow), and "Tarbijale ja eraisikule" (with a dropdown arrow). The "Ettevõtjale, tootjale ja turustajale" button is selected, and a dark blue menu is displayed below it. The menu is divided into two columns: "TOIDU TOOTMINE" and "TAIMEKASVATUS".

TOIDU TOOTMINE	TAIMEKASVATUS
Tegevusload ja teavitamine	Sordid
Üldised nõuded	Seemned
Erinõuded toidugruppidele	Väetised
Mahetoit	Taimekahjustajad
Alkohol	Taimekaitse
Tootmine, töötlemine, transport	Tairned
Toidu märgistamine	Kartul
Toidupakendid ja materjalid	KUTSELINE KALAPÜÜK
Toidukvaliteedikavad ja geograafilised tähised	PERK





## Toidualane teave - kohustuslik teave

Üksikasjad, mis tuleb esitada

- Müügipakendis toidul tuleb kohustuslik teave esitada müügipakendil või sellele kinnitatud etiketil --> märgistus
- E-poes (FB) kauplemisel tuleb kohustuslik teave teha kliendile kättesaadavaks enne ostu/tellimuse tegemist
- Eestis tarbijale müümisel esitatakse kohustuslik teave eesti keeles, võib olla ka mitmes keeles



## Müügipakendis toit peab olema märgistatud

- Kohustuslik toidualane teave peab olema pakendil või sellele kinnitatud märgistusel  
1169/2011 art 12 lg 2
- Eesti keeles  
1169/2011 art 15 lg 1  
ToiduS § 38 lg 3





## Toidualane teave - kohustuslik teave

Müügipakendis toit *1169/2011 art 2 lg 2 e*



- iga lõpptarbijale või toitlustusettevõtetele **valmis kujul esitatav artikkel**, mis koosneb toidust ning pakendist, millesse toit on pakitud enne müüki andmist, olenemata sellest, kas pakend ümbritseb toitu täielikult või ainult osaliselt, kuid igal juhul sellisel viisil, mis ei võimalda pakendit avamata või muutmata selle sisu muuta

Müügipakendisse pakendamata toit *PÕM määrus 24 § 1*

- 1) müügipakendisse pakendamata toit;
- 2) tarbija soovil pakendatav toit;
- 3) tarbija juuresolekuta vahetult müügiks pakendatud toit



## Jaekaubandusettevõttes, sh toitlustusettevõttes, tarbija juuresolekuta vahetult müügiks pakendatud toidu toidualase teabe esitamine

- Teave esitatakse vahetult toidu juures või toidu müügikohas toidu pakendil, sellele kinnitatud märgistusel või **füüsilise või elektroonilise vahendi kaudu kergesti nähtaval kohal**

### 1) toidu nimetus;

2) 1169/2011 VI lisa A-osa punktides 1–4, 6, 7 ja C-osas sätestatud teave;

3) **allergiat või talumatust põhjustada võiv koostisosa või aine;**

4) **käitleja nimi**, kelle nime all toitu turustatakse;

5) toidu netokogus;

6) päritoluriik või lähtekoht 1169/2011 art 26 lõike 2 kohaselt;

7) minimaalse säilimisaja tähtpäev või tarvitamise tähtpäev, arvestades 1169/2011 X lisa punkti 1 alapunktis d sätestatud erandeid.

*PÕM määrus 24 § 4*



## Toidualane teave - vabatahtlik teave

- Mistahes lisateave ei tohi olla eksitav
- Ei tohi esitada ravivaid, tervendavaid väiteid



## Ravimisele viitamine (nn meditsiinilised väited) toidualase teabega on keelatud

- Toidualase teabega (märgistusel, esitlemisel, reklaamis) ei omistata ühelegi toidule inimeste **haigusi vältida aitavaid, ravivaid või leevendavaid omadusi** ega viidata niisugustele omadustele *1169/2011 art 7 lg 3*
- Keeld kehtib ka **toidu esitlemisel** (väljapanek) ja **toidu reklaamis** *1169/2011 art 7 lg 4*
- *NB! Ka rahvameditsiinis kasutamisele viitamine on viide ravimisele*



## Erinõuded teatud toidugruppidele

- Mahlatooted: (mahl, mahl kontsentreeritud mahlast, tõmmismahl, kontsentreeritud mahl, mahlapulber, nektar)
- moos, džemm ehk keedis, ekstra džemm, želee, marmelaad,
- tsitrusmarmelaad ...
- kakao ja šokolaaditooted: šokolaad, piimašokolaad, valge šokolaad ...
- mesi: mesi, õiemesi, lehemesi, vurrimesi, pressitud mesi, nõrutatud mesi, filtreeritud mesi.



## Müügipakendis toit: kohustuslik toitumisalane teave - erand

- toit (sh käsitööna valmistatud toit), millega tootja varustab väikeses koguses vahetult lõpptarbijat või kohalikku poodi/restorani (kes müüb tarbijale)
- s.t et erand on kohaliku ulatusega ehk Eestis müüdavale toidule





## Meeldetuletuseks - alkohol

- Kui soovitakse ise kodus mõne ürituse (laadad, kodukohvikute päevad jms) jaoks kaubanduslikul eesmärgil õlut või kääritatud alkohoolseid jooke valmistada, siis peab selleks eelnevalt taotlema Maksu- ja Tolliametilt aktsiisilao tegevusloa, PTAd teavitama ning valmiv alkohoolne jook tuleb kanda ka riiklikusse alkoholiregistrisse.

[Väiketootjana isevalmistatud alkohoolse joogi müük | 384.64 KB | pdf](#)



## Alkoholi jaemüük

- **Jaekaubanduse ning toitlustusettevõtte** peab alkoholi müügi korral oma tegevusest Põllumajandus- ja Toiduametit (PTA) [teavitama](#).
- Lisaks peab alkoholi müügiga tegelemiseks esitama majandustegevusteate ka [majandustegevuse registrisse](#) (va avalikel üritustel müügi korral)
- Müüdav alkohol peab olema kantud [riiklikusse alkoholiregistrisse](#)



## Õppevideod

### Toiduohutuse viis võtit kõigile

- Hoia puhtust - <https://www.youtube.com/watch?v=sNa-HriGeic>
- Hoia toores ja valmis toit eraldi - <https://www.youtube.com/watch?v=3016dfZCsQ0>
- Kuumuta põhjalikult - [https://www.youtube.com/watch?v=haCJMLa\\_Vts](https://www.youtube.com/watch?v=haCJMLa_Vts)
- Säilita toitu õigel temperatuuril - [https://www.youtube.com/watch?v=9lsv\\_Twyo1Q](https://www.youtube.com/watch?v=9lsv_Twyo1Q)
- Kasuta puhast vett ja värsket toorainet - <https://www.youtube.com/watch?v=rYTpT22tmH0>
- Köögis teadlikult ja ohutult - <https://www.youtube.com/watch?v=Q6JGwBDJMhU>

### Toiduhügieeni reeglid väikekäitlejale

- Toidu müük ja pakkumine ajutises või teisaldatavas käitlemiskohas - <https://www.youtube.com/watch?v=DC4JzyYA6k0&t=17s>
- Ristsaastumise vältimine - töötaja hügieen ja tooraine liikumine - <https://www.youtube.com/watch?v=pltFXaBtXjY&t=1s>
- Ristsaastumise vältimine - töövahendid, tooraine ja valmistoidu käitlemine - <https://www.youtube.com/watch?v=27fujRThWNI&t=3s>
- Toidu kuumutamine, jahutamine ja taaskuumutamine - <https://www.youtube.com/watch?v=a1C6l1Nclo>



## Enne tegevusega alustamist - meelespea

- Koosta [enesekontrolliplaan](#)
- Pöördu perearsti poole toidukäitleja [tervisetõendi](#) saamiseks
- Analüüsi toidu valmistamiseks [kasutavat vett](#). Veeanalüüse saab teha nt [LABRIS](#) laboris
- Määra toidule säilivusaeg. Kui teie poolt valmistatav toode on leitav järgnevast juhendist [Toidu säilivusaja määramine III osa](#), siis võite säilivusajaks anda selle, mis seal kirjas.
- Tee kindlaks, et [pakkematerjalid](#) sobivad toiduga kokkupuutumiseks
- Omanda teadmised toidu hügieenist ja ohutusest
- Loo süsteem toidu jälgitavuse tagamiseks, nt hakka pidama arvestust sisseostetud tooraine ja müüdud toidu kohta
- Loo tingimused, et toitu saaks säilitada selleks ettenähtud temperatuuril ning taga, et ruumid oleksid puhtad ning pinnad kergesti puhastatavad
- Uuri, kuidas toitu nõuetekohaselt [mürgistada](#). Abiks on ka mürgistamise [e-käsiraamat](#)



PÕLLUMAJANDUS- JA TOIDUAMET

# Ohutut toidu pakkumist!

Toiduosakond  
Põllumajandus- ja Toiduamet